

eten EN ZO

TEKST, RECEPTUUR EN STYLING
NADIA ZEROUALI & MERIJN TOL

NR
41

Wij vinden het niet alleen heel fijn om te doen, maar koken is ook makkelijk! En het leuke ervan is ook dat er altijd genoeg te leren blijft. Ook kookzin? Wij zochten een aantal leuke én lekkere kookscholen waar je je kookskills kunt aanscherpen.

Vriendinnen en culi-experts Merijn (blond, 36) en Nadia (donker, 33) delen één grote passie: eten en koken. In Viva vertellen ze elke week over hun lekkerste ontdekkingen.



3. DE CULINAIRE WERKPLAATS

Wat: een bijzondere plek waar modern design en lekker eten samenkomen. Op zaterdagmiddag kun je er naast mee-eten ook meewerken – 'leren door doen' – aan de hand van een bijzonder thema, zwarte ingrediënten of bloemen. Alleen of in groepsverband.

Waar: Fannius Scholtenstraat 6&10, Amsterdam, 06-54 64 65 76, www.deculinairewerkplaats.nl

Op school geleerd

Top-10 kookscholen



1. IN BOCCA AL LUPO

Wat: wil je pasta, pizza en andere Italiaanse recepten leren maken? Bij In bocca al lupo leer je hoe je gerechten als gnocchi, pasta en sauzen maakt.

Waar: Wagenweg 82, Haarlem, 06-41 22 93 13, boccalupo.nl

2. DELICIO

Wat: leuke en bijzondere mediterrane workshops, zoals Veluws slowfood, de Toscaanse keuken en wijn met tapas.

Waar: Hullerweg 107, Nunspeet, (0341) 26 08 00, www.delicio.nl



4. KOOKBOEKENLES-LOKAAL DE SPERWER

Wat: leuke kleine kookstudio en kookboekenwinkel waar ook de Viva-Arabia workshops werden gegeven. Supergoede cursussen snijtechnieken en warenkennis door mensen met kennis van zaken.

Waar: Gerard Doustraat 226, Amsterdam, (020) 673 68 96, www.kookboekenleslokaal.nl



5. PAT'S KITCHEN

Wat: individuele en groepsworkshops met thema's variërend van Japan tot Marokko. Prachtige locatie en superapparatuur!

Waar: Winterdijk 13, Waalwijk, 06-51 23 42 31, www.patskitchen.nl

6. DINING 56

Wat: leuke kleine kookschool die bij restaurant Dining 56 hoort. Vakkundig koken onder leiding van echte chefs. Alleen in groepsverband.

Waar: Rijnkade 56, Arnhem, (026) 442 82 82, www.dining56.nl



9. KOOKPUNT & OLDENHOF

Wat: voor goede basiscursussen en masterclasses kun je terecht bij Kookpunt in Rotterdam en Oldenhof in Hilversum.

Waar: Oldenhof: Gravelandseweg 8, Hilversum, (035)

640 06 07, www.kookwinkel.nl
Kookpunt: Noordplein, Rotterdam, (010) 443 310 77, www.kookpunt.nl

7. KOOKFABRIEK

Wat: leer bij de Kookfabriek in Amsterdam of Den Haag thuis restaurantje spelen. Cursussen gastronomisch 3-gangen seizoensmenu. Vanaf 2 personen.

Waar: De Flinesstraat 4, Amsterdam, (020) 463 56 35 of Televisiestraat 4K, Den Haag, (070) 388 85 46, www.kookfabriek.nl

8. HEAT FOR FOOD

Wat: professionele workshops in groepsverband met authentieke Italiaanse en Libanese kooklessen en wijn-spijs-workshops. In Amsterdam, Rotterdam, Leiden, Den Bosch en Eindhoven.

Waar: Heat Amsterdam, Arnold Schönberglaan 9, (020) 646 51 58, www.heatamsterdam.nl



10. DE KOMBUIS

Wat: aan de Twijnstraat in Utrecht vind je kookwinkel De Kombuis en in het sfeervolle gewelf eronder kun je Thais, Italiaans of Provençaals leren koken. Een leuke workshop koken met Nederlandse streekproducten kan ook.

Waar: Twijnstraat 15, Utrecht, (030) 231 52 21, www.dekombuis.nl

HEMELSE HAZELNOTENPUDDING MET GESUIKERDE GEZOUTEN NOOTJES

4 blaadjes witte gelatine • 250 ml volle melk • 250 ml slagroom • 125 g suiker • 1 eiwit • 50 g gemalen blanke hazelnoten • 175 g gemengde gezouten nootjes

Week de gelatine 5 minuten in koud water. Breng de melk, de slagroom en 75 g suiker al roerende aan de kook. Haal de pan van het vuur. Knijp de gelatine goed uit en los al roerende op in het warme roommengsel. Spoel 1 grote puddingvorm om met koud water en schenk het roommengsel erin. Laat de pudding in 4-6 uur in de koelkast opstijven. Verwarm ondertussen de oven voor op 100 °C. Klop het eiwit met de rest van de suiker goed schuimig maar niet helemaal stijf. Meng de nootjes zo snel mogelijk met het eiwit en verdeel het mengsel over een bakplaat met bakpapier. 'Droog' de nootjes in ca. 20 minuten in de oven. Laat ze op een bord afkoelen en knapperig worden. Hou vlak voor het serveren de puddingvorm enkele seconden in heet water en stort de pudding op een groot bord of schaal. Bestrooi met de nootjes en serveer direct.